

### **Taubensuppe:**

2 Wildtauben  
3l Wasser  
3 Zwiebeln, geschwärtzt  
100g Knollensellerie  
100g Möhren  
50g Lauch  
1Bund Petersilie (Stängel)  
1TL Pfefferkörner  
3 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
2 Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer, Liebstöckel

### **Einlage:**

100g Blumenkohl  
50g Lauch  
50g Möhren  
1Bund Petersilie (gehackt ohne Stängel)  
Eierstich, Grießklößchen optional

### **Zubereitung:**

Die Küchenfertigen Tauben ins kochende, gesalzene Wasser geben, erneut aufkochen lassen und alle Gemüse und Gewürze zugeben. Ca. 1,5-2 Stunden leicht simmern lassen und die Tauben entnehmen. Während die Tauben etwas erkalten die Brühe durch ein feines Sieb oder Passiertuch passieren. Die Tauben absuchen und das Fleisch klein schneiden, das Gemüse für die Einlage in feine Würfel schneiden und alles wieder der Brühe hinzugeben. Etwa 20-30 Minuten ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

---

Rezept von Bernhard Wittenbrink

Restaurant Wittenbrink´s Hof

Varnhöveler Str. 51

D-59368 Werne

Telefon: +49 [0] 23 89 –13 66

Fax: +49 [0] 23 89 –98 81 07

Email: [info@wittenbrinkshof.de](mailto:info@wittenbrinkshof.de)

Web: [www.wittenbrinkshof.de](http://www.wittenbrinkshof.de)